

日本最北地の名産 稚内ブランド“勇知いも”の復活

菊池 工 (さくち たくみ)
わっかない勇知いも研究会 副会長

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく北海道」運動第7回コンクールで奨励賞を受賞した「わっかない勇知いも研究会」副会長の菊池 工さんにお話をお伺いしました。

《勇知いもの歴史》

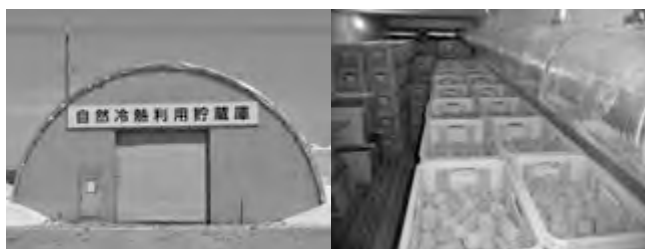
稚内市は日本の最北端に位置し、西は日本海、北は宗谷海峡、東はオホーツク海と三方を海に囲まれています。この稚内市の南西の位置にある勇知地区で栽培されたじゃがいものことを「勇知いも」といいます。

大正末期に鉄道による本州との物流が盛んになり、大阪天満市場にこのじゃがいもを送ったところ、とてもおいしいと評判になり、その後、関東にも広まり、一流ホテルや高級料亭で使われるようになったことで稚内の「勇知いも」の名が定着しました。

その後、冷害などの影響や酪農転嫁が進んだため、農家として作る人が少なくなってしまい、衰退していきました。その中で、なんとか「勇知いも」を復活させたいという想いに賛同する有志が集まり、2008年「稚内地産地消研究会」を立上げ、2013年「わっかない勇知いも研究会」に名前を変えて、本格的に復活へと取り組みました。

《おいしさの秘密》

「勇知いも」の一番の特徴はその甘味にあります。



自然冷熱利用貯蔵庫と内部

*NEDO (国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構)



冷涼な気候で、降水量が少なく、ミネラルを多く含んだ大地によって栽培されたじゃがいもは、デンプンの含有量が多いことで甘さが増します。このような最適な環境で作られている品種は、だんしゃく・メークイン・きたあかり・アンデスレッド・さやあかねです。そして収穫したじゃがいもは、自然冷熱利用貯蔵庫で雪氷貯蔵をすることにより、半年ほどで糖度が8度から12度までになり、より一層甘味が増すことがわかりました。この雪氷貯蔵は、2004年にNEDO*・大林組の共同研究として「氷点下貯蔵庫事業」が採択され研究を開始し、2005年には、北海道、北海道大学、稚内市が共同で実証研究を始めました。冬期の外気により氷を凍らせ、その氷を利用して貯蔵庫の温度を一定に保つことができるので、とても環境に優しいです。

《復活からの願い》

「勇知いも」を利用して、食用はもちろん、原料を加工してスイーツやコロッケなどに使われています。2022年4月には、姉妹都市の鹿児島県枕崎市の薩摩酒造(株)で醸造されたじゃがいも焼酎“勇知”が完成して、稚内市内で販売されています。

現在、「勇知いも」を生産する農家が増えないため、需要と供給のバランスが難しいのが一番の課題です。今後、地元の高校生や養護学校の生徒と年間を通して、じゃがいもづくりを体験する活動を行い、少しでも農業に興味を持ってもらい、未来の農家さんが誕生してくれればと願っています。



*当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しく北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。